

Ein kleiner Appetitanreger:

0,1 l Bodensee Secco	€	2,90
0,1 l Hagnauer Secco Fruit Maracuja		2,90

Weißweinempfehlung:

2016er Alde Gott Rivaner und Riesling	0,25 l	5,80
Badener Qualitätswein trocken	0,1 l	2,90

Hijos Antonio Barceló		
Sauvignon blanc & Verdejo	0,25 l	5,80
VdT Castilla y Leon trocken, Spanien	0,1 l	2,90

Vorspeisen:

Garnelen „El Senatore“ in Kräuter-Knoblauch, Olivenöl mit Chilis gebraten		8,20
--	--	------

Krabbencocktail Hawaii mit Ananas und Toast		8,20
---	--	------

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich ^{2,5}		7,40
--	--	------

Carpaccio vom Rind		
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Balsamico-Essig mariniert und frisch geriebenem Parmesan		9,20

Matjesfilet auf Hausfrauen Art



2 Stück Matjesfilets ²	als Vorspeise	7,30
2 Stück Matjesfilets ² mit Kartoffeln	als Vorspeise	8,20
3 Stück Matjesfilets ² mit Kartoffeln	als Hauptgang	9,20

Fit und Vitamin geladen mit Marktfrischen Salatvariationen:

Feinschmeckersalat		
Blattsalate garniert gebratenem Schweinelendchen mit geräuchertem Forellenfilet und geräucherter Entenbrust mit Melone		12,20

Fitness-Salatteller		
Gemischte Salate mit geräuchertem Putenschinken, Käse und frischen Früchten garniert		8,20

Suppen:

Tagessuppe oder Flädlesuppe		3,80
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrôtons überbacken		4,20
Leberspätzlesuppe		3,80
Hausgemachte Maultaschensuppe		4,20
Tomatencremesuppe 		3,80

*Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen,
Kernöl, Croutons und Creme Fraîche* 4,90

Wildcremesuppe St. Hubertus 5,20

Tagesteller

Tagessuppe

***Rindergeschnetzeltes Stroganoff
im Senfrahm mit Rote-Beetestreifen
Reis und Salat***

mit Suppe € 16,20

ohne Suppe € 14,90

Unsere Dessertempfehlung:

Creme Brûlée mit frischen Früchten
5,50 €

Das kleine Dessert, das immer noch Platz hat:

Passionsfrucht-Panna Cotta im Glas
3,00 €

Unsere Pasta:

***Garnelen-Spaghetti in Limonen-Kräutersoße
mit Rucola und Kirschtomaten***
13,80 €

***Rinderleber Berliner Art
mit gebratenen Apfelscheiben, Röstzwiebeln,
Kartoffelpüree und Salatteller*** 9,90 7,50

***Medaillons vom Wildschweinfilet auf
Mango-Ananassoße mit Kartoffelröstitaler*** 18,50

Truthahnsteak auf Currysoße mit Früchten und Reis 12,50 9,40

Kalbstafilespitz mit Meerrettichsoße ^{2,5} Blattspinat und Bratkartoffeln 14,80

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Schweizer Rösti und Salatteller 16,40 12,40

Fisch:

Gebratenes Zanderfilet auf Pesto-Nudeln mit Salat 15,50

Saiblingfilet im Ruccolamantel gebraten auf Kräutersoße mit Salzkartoffeln und Salatteller 15,90

Wild:

Hirschragout mit frischen Pilzen, Spätzle, Preiselbeeren und Salatteller 14,90 11,90

Rehbraten aus der Keule mit frischen Champignons, Rotwein-Preiselbeer-Birne, Spätzle und Kroketten mit Salatteller 17,90

Vegetarisch:

Kartoffelknödel mit Schafskäse gefüllt auf Ruccolasoße mit Salatteller 8,60

Ravioli mit Kürbis gefüllt auf Apfel-Kürbissoße mit Salatteller 8,60

Reichhaltiger Gemüseteller mit Kartoffeln  8,80

Alle Gerichte, die mit einem  gekennzeichnet sind, können wir für Sie auf Wunsch auch Vegan zubereiten. Bitte teilen Sie dies dem Service-Mitarbeiter mit.

Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebeln abgeschmälzt und Salatteller	9,40	
Sauere Linsen mit Saitenwürste 4 und Spätzle	9,40	
Hausgemachte Maultaschen nach altem Hausrezept laufend frisch zubereitet mit Zwiebeln abgeschmälzt und Salatteller	9,80	
Rahmsauerbraten mit Spätzle, Preiselbeeren und Salatteller	13,90	10,80
Welfen-Lendchen – Schweinefilets auf Champignonrahmsöße mit Schinkenstreifen und Tomatenwürfel, Spätzle und Salatteller	15,90	11,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom zarten Roastbeef auf Trollinger-Schalottensoße mit viel knusprigen Röstzwiebeln, Spätzle <u>oder</u> Pommes frites und Salatteller	18,80	
Mixed Grill – Rind-, Schweine- und Truthahn-Medailon auf Pfefferrahmsöße mit Pommes frites, Speckbohnen und Grilltomate	15,20	
Schweineschnitzel – vom Rücken – paniert mit Pommes frites und Salatteller	12,80	9,60
Jägerschnitzel mit frischen Champignons, Spätzle und Salatteller	12,80	9,60
Jägerbraten mit frischen Champignons, Spätzle, Semmelknödel und Gemüse	12,80	9,60
Allgäuer Käseschnitzel mit Pommes frites und Salatteller	14,40	10,70

Wiener Schnitzel – zartes Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites und Salatteller	15,80	11,90
Kalbsrahmschnitzel mit Butter-Nudeln und Salatteller	15,80	11,90
Cordon Bleu – Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, mit Pommes frites und Salatteller	16,80	
<u>Vom Grill:</u>		
Truthahnsteak	12,60	
Schweinerückensteak	12,80	
Rumpsteak	18,60	
Rinderfilet	25,90	
Madagaskar im Grünen Pfefferrahm oder mit Kräuterbutter mit Pommes frites <u>oder</u> Spätzle und Salatteller		

Seniorenteller / Reduzierte Portionen:

Sie können alle Gerichte als reduzierte Portion erhalten, die in der rechten Preisspalte aufgeführt sind. Reduzierte Portionen sind ca. 25 % kleiner und kosten 75 %.
Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie in unserem extra Ordner !

Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 %
sowie das Bedienungsgeld.

Sie können alle Gerichte auch unter www.baeren-weingarten.de
ansehen und zum Abholen bestellen.